مٹن بریانی

اجزاء

مٹن ایک کلو

پیاز آدھی چھوٹی

ادرک آدھا انچ کا ٹکڑا

لہسن کے جوئے چار سے پانچ عدد

دھنیا دو کھانے کے چمچ

سونف چار کھانے کے چمچ

دار چینی تین سے چار ٹکڑے

بادیان کے پھول دو سے تین عدد

کالی مرچ آٹھ سے دس عدد

لونگ پانچ سے چھ عدد

گھی ایک کپ

پیاز چار سے پانچ عدد کٹی ہوئی

لہسن ادرک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

نمک حسب ضرورت

لال مرچ دو کھانے کے چمچ کٹی ہوئی

ہری مرچ چار سے پانچ عدد ثابت

دہی ایک کپ

آلو ایک عدد باریک کٹا ہوا

شاہ زیرہ ڈیڑھ چائے کا چمچ

چاول ایک کلو بھیگے ہوئے

لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ

زردے کا رنگ تھوڑا سا

ٹماٹر گارنش کے لیے

ترکیب

ایک پین میں دو لیٹر پانی گرم کرکے اس میں مٹن کو اُبلنے کے لئے رکھ دیں اور یخنی تیار کرلیں۔

ایک جالی والے کپڑے میں پیاز، ادرک، لہسن، دھنیا، سونف، دار چینی، بادیان کے پھول، کالی مرچ اور لونگ رکھ کر پوٹلی بنا لیں۔

اب اس پوٹلی کو گوشت والے پین میں رکھ دیں تاکہ خوشبو آجائے۔

ایک الگ پین میں گھی ڈال کر اس میں پیاز کو ہلکا سنہرا فرائی کرلیں۔

جب پیاز فرائی ہو جائے تو اس میں سے تھوڑی سی پیاز نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔

اب پیاز والے پین میں گوشت، لہسن ادرک پیسٹ، نمک، لال مرچ اور ہری مرچ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔

پھر اس میں دہی اور آلو ڈال کر دوبارہ بھون لیں۔

اب شاہ زیرہ، چاول، یخنی اور لیموں کا رس شامل کرکے ڈھانپ کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔

جب پانی خشک ہو جائے تو ڈھکن ہٹا دیں اور زردے کا رنگ ڈال کر پکنے دیں۔

پھر تیز آنچ پر دم پر رکھ دیں۔

کچھ دیر بعد آنچ ہلکی کر دیں اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے دم پر رہنے دیں۔۔

مزیدار مٹن بریانی تیار ہے۔

فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر ٹماٹر سے گارنش کرکے گرم گرم سرو کریں۔

0307-8162003